ATENÇÃO

•Ler atentamente este manual para melhor utilização do produto.

•Antes de ligar a sua cafeteira, verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do aparelho.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES

1- Tampa do reservatório de água
2- Controle de saída de vapor
3- Recipiente de água
4- Luz indicadora de aquecimento
5- Botão de vapor
6- Saída de vapor
7- Luz indicadora de funcionamento
8- Botão de café
9- Botão Liga/Desl.
10- Bocal de preparo do café
11- Suporte do filtro
12-Depósito de resíduo
13-Grade
14-Colher dosadora
15-Filtros (um e dois copos)

CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada,* a fim de evitar riscos.
•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
•Não ligar a cafeteira com a xícara fora do lugar.
•Não retirar o filtro durante o funcionamento do aparelho.
•Não ligar a cafeteira perto de produtos explosivos ou inflamáveis.
•Não inserir nenhum objeto em qualquer abertura do aparelho.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
•Não utilizar ao ar livre.
•Não permitir que o cabo de força fique pendurado do lado de fora da mesa ou balcão.
•Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
•Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.

•Não utilizar água mineral, devido aos sais que podem danificar o aparelho.
•Utilizar apenas água limpa para preparar o café. Nunca colocar açúcar ou leite no reservatório de água.
•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir cordão elétrico, plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
•Não desligar o aparelho puxando pelo cordão elétrico.
•Não remover a cafeteira do lugar com a xícara cheia de café.
•Aguardar que as partes metálicas do aparelho esfriem para tocá-la, se preferir use suportes ou pegadores. Retirar o aparelho da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•Não utilizar adaptadores e benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBRXXXX e que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

PÓ DE CAFÉ ADEQUADO

•Utilizar apenas café moído especial para café expresso ou moer conforme abaixo.

•Os grãos de café têm de ser moídos finos.

•Com a moagem correta o pó de café deve parecer granulado, tal como sal e areia.

•Se a granulação for muito fina, a água não fluirá através do pó, ainda sob pressão.

•A granulação é muito fina é definida pelo toque, parecendo-se com farinha.

•Se a granulação for muito grossa, a água fluirá através do café tão rapidamente que não extrairá todo o aroma.

LIMPEZA

•Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada.

•Remover o suporte do filtro girando-o da direita para a esquerda.

•Tomar cuidado pois o filtro ainda pode conter água quente flutuando sobre o pó de café.

•Sacudir o filtro para retirar o café, tomando os devidos cuidados pois o filtro e o porta-filtros estarão muito quentes.

•Enxágüar o filtro e o porta-filtros com água.

•Caso não usar a cafeteira novamente por um determinado período de tempo, não recolocar o porta-filtro na cafeteira, isso aumentará a vida útil da vedação do filtro.

•Retirar o reservatório de água e esvaziá-lo da água remanescente. Não lavar esta peça na lava-louças.

•Remover a bandeja para gotejamentos e a grade do aparelho e lavá-las com água morna e sabão. Não lavar esta peça no lava-louças.

LIMPEZA DO BOCAL DE PREPARO DO CAFÉ

•O bocal de preparo do café pode precisar de limpeza após o uso prolongado.

•Utilizar um pano úmido para a retirar os restos de pó de café.

•Acionar alguns ciclos na máquina apenas com água para a limpeza da peneira (na parte de baixo da cabeça preparadora).

•Prender o porta-filtro com o filtro na cafeteira e operar por diversas vezes por 30 segundos. Isto fará com que a água quente circule pela cabeça preparadora e limpe quaisquer resíduos de pó de café.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

•Lavar todas as partes removíveis com água morna e um detergente suave.

•Seguir os passos para fazer café expresso, para limpar o interior da máquina utilizando apenas água. Não adicionar café no filtro.

•Para limpar a saída de vapor, seguir os passos de ‘‘AQUECENDO LÍQUIDOS’’ utilizando apenas água.

AQUECENDO LÍQUIDOS

•Certifique-se de que o Botão Liga/Desl. está na posição desligado, só então conectar o plugue na tomada.

•Retirar e encher o recipiente de água com água fria, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada gravada no recipiente.

•Recolocar o reservatório de água na cafeteira, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, Fechar a tampa do reservatório.

•Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.

•Pressionar o botão de vapor. Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.

Nota: O botão de café deverá estar na posição desligado.

•Posicionar a saída de vapor dentro da leiteira com o líquido a ser esquentado, segurando-o de modo que esteja submerso no líquido e próximo ao fundo.

•Girar cuidadosamente no sentido anti-horário o controle de saída de vapor.

•Quando a temperatura desejada for atingida, deve-se girar o controle de saída de vapor no sentido horário até a posição final.

•Ao encerrar o preparo, pressionar novamente o botão Liga/Desl para desligar o aparelho.

FAZENDO CAFÉ EXPRESSO

•Certifique-se de que o Botão Liga/Desl. está na posição desligado, só então conectar o plugue na tomada.

•Retirar e encher o recipiente de água com água fria, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada gravada no recipiente.

•Recolocar o reservatório de água na cafeteira, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, Fechar a tampa do reservatório.

•Remover o suporte do filtro da cafeteira, girando-o para a esquerda. Com a colher dosadora, adicionar no filtro o café moído especial para expresso na quantidade adequada.

Nota: O filtro raso deve ser utilizado para preparar uma dose de café e o filtro maior para duas doses. Para se preparar duas doses, deve ser colocado as xícaras uma ao lado da outra, direcionando-as a saídas do suporte do filtro.

Cada dose corresponde a uma quantia de 100ml a 150ml. Antes de encaixar o suporte do filtro, certifique-se que não contenha pó de café ou qualquer outro resíduo em sua borda.

•Recolocar o suporte do filtro (com o filtro e o café moído) na cafeteira, posicioná-lo perpendicularmente à cafeteira, empurrá-lo para cima (buscando a posição correta),em seguida, girá-lo para a direita até que esteja firmemente travado.

•Colocar uma ou duas xícaras, uma ao lado da outra, sob as saídas do porta-filtros.

•Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.

•Quando a luz de aquecimento acender, pressionar o botão de café.

O café escorrerá por ambas as saídas.

•Quanto maior o tempo de passagem da água, mais fraco ficará o café. Quanto menor o tempo, mais forte.

•A luz de aquecimento pode apagar novamente, indicando o reaquecimento da água.

•Várias xícaras de café expresso podem ser preparadas uma seguida da outra. Apenas certificar-se de que a água do reservatório está sempre acima da marca mínima indicada no recipiente de água.

•Ao encerrar o preparo do café expresso, pressionar o botão Liga/Desl. novamente para desligar o aparelho.

ATENÇÃO:

•Devido à pressão que a cafeteira produziu durante o processo de produção de água quente, para evitar acidentes ou queimaduras, após a passagem do café, aguardar pelo menos 10 segundos antes de retirar o suporte do filtro.

•O suporte do filtro e os filtros não deverão ficar com pó de café nas bordas pois poderão causar falha na vedação e vazamentos de água.

FAZENDO CAPPUCCINO

•O cappuccino é a combinação do café expresso, leite e espuma de leite.

•Para melhores resultados, usar leite integral ou com 2% de gordura, para produzir uma espuma mais espessa.

•De acordo com ‘‘FAZENDO CAFÉ EXPRESSO’’ Prepare café expresso em um recipiente grande.’

•Encher um recipiente apropriado (copo , copo medidor, xícara) com leite na temperatura ambiente ou frio, até um ou dois terços de sua capacidade.

•Certificar-se de que a máquina de café expresso está ligada e de que haja água no reservatório.

•Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.

•Pressionar o botão de vapor. Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.

•Posicionar a saída de vapor dentro da leiteira com leite, segurando-o de modo que esteja submerso no leite e próximo ao fundo.

•Girar cuidadosamente no sentido anti-horário o controle de saída de vapor.

•Movimentos para cima e para baixo com a leiteira ajudarão a produzir mais espuma.

•Pode espumar até a consistência desejada ou até que a espuma do leite atinja o topo da leiteira.

•Quando tiver terminado o processo, girar o controle de saída de vapor no sentido horário até a posição final, pressionar o botão de vapor e o botão Liga/Desl. para desativar ambas funções.

•Para finalizar o preparo do cappuccino, misture o leite com a espuma ao café expresso passado anteriormente.

NOTAS:

•Tomar os devidos cuidados com a saída de vapor para evitar queimaduras.

•Limpar a saída de vapor imediatamente após cada uso.

•Após o uso do vapor da sua cafeteira, o sistema de aquecimento estará na sua temperatura mais alta. Para preparar mais café expresso, o sistema de aquecimento deve ser resfriado, aguardando 5 minutos para que o pó de café não queime.